



Recette de saison

# Espuma de Laurette aux Saint Jacques

Recette de Florent Laideyn



Difficulté  
2/5



Préparation  
20 minutes



Cuisson  
40 minutes



## Ingrédients pour 4 personnes

8 noix de Saint Jacques  
350 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm  
50 g de beurre doux  
200 g de champignons de Paris  
200 g eau  
30 g de pignon de pain sec  
15 g de champignon lyophilisé  
1 échalotte  
Bouillon de poule  
Crème fraîche  
1 branche de persil frais  
Sel Poivre

- 1 Eplucher les pommes de terre, les couper grossièrement et les faire suer au beurre.
- 2 Ajouter une échalotte hachée, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, l'eau et saler. Cuire 20 minutes dans une casserole.
- 3 Mixer la préparation et la passer au chinois et verser dans le siphon. Mettre à chauffer le bouillon de poule.
- 4 Dans le fond du verre, mettre un carpaccio de champignon, deux noix de Saint Jacques, une demi échalotte, le persil, le tout finement émincé.
- 5 Verser par-dessus le bouillon de poule bouillant pour Recouvrir les ingrédients et terminer par le siphon de Laurette.
- 6 Saupoudrer avec le pain mixer, de champignons Lyophilisés, et quelques herbes de saison.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

Suivez-Nous

